والله اعلم
الباب الحادي عشر في الحسبة على العلافين والطحانين
يحرم عليهم احتكار الغلة على ما بيناه ولا يخلطون ردي الحنطة بجيدها ولا عتيقها بجديدها فانه تدليس على الناس ويلزم الطحانين غربلة الغلة من التراب وتنقيتها من الطين وتنظيفها من الغبار قبل طحنها فان ذلك يزيد الدقيق بياضا وجودة ويعيد عليهم مناخل الدقيق في كل ثلاثة اشهر او اقل من ذلك فربما يكون في صوفه ضعف ويعتبر المحتسب الدقيق فانهم ربما خلطوا فيه دقيق الحمص او الفول حتى يزيده زهرة وهذا غش فمن وجده فعل شيئا من ذلك انكر عليه وادبه ويمنعهم ان يطحنوا على اثر نقر الحجر فانه يضر بالناس او ازل مع الدقيق ويلزمهم بنقا الغلة وكثرة دوسها حتى يخرج الدقيق اجود ما يكون في النقا وينبغي لارباب الدواب ان يتقوا الله سبحانه في استعمالها وان يريحوها في كل يوم وليلة لحاجتها الى الراحة والسكون وان لا يستعمل الدابة في طحن اكثر من ربع ويبة ويتفقد موازينهم المرصدة لوزن الدقيق وارطالهم وكذلك موازين القفة وصنجها واكيالهم وبطلهم وعياراتها ويامرهم ان تكون الفوارغ التي للدقيق صحاح لان الوزن بوزن صحيح من الطاحون فمتى كانت الفوارغ متقطعة ضاع في الطرقات فيضر بالمشتري والمبليس ثلاث بطط مائة وخمسون رطلا كل بطة خمسون رطلا وينبغي ان يجعل على الطحانين وظايف يرفعونها الى حوانيت الخبازين في كل يوم

فصل ويوخذ على الطحانين القمح البيتوتي لمن ياكل في بيته فان اكثر الناس يفعلون ذلك ولا تميل انفسهم الى اكل الخبز السوق لاجل ما يخبزوا عليه في البيوت ويباشرونه بانفسهم انهم لا يمكنوا من يقسم قمح الناس الا ثقة امينا عفيفا عن المفاسد فانه يدخل بيوت الناس ويخاطب اولادهم وجواريهم ويحملها بامانة الى طاحون معلم يحفظ نسبة طاقته ما ذكرناه وانه لا ياخذها الا بالوزن ويعطيها بالوزن من غير نقص وان يكتب على كل قفة اسم صاحبها ومكانه في يقطينة ويعلقها في اذن القفة حتى لا تختلط وان تكون ناعمة الطحن حتى تحصل الزكاة لصاحبها والويبة المصرية زنتها اربعون رطلا الى اربعة واربعون وما زاد على ذلك يحسابه من الويبة فيعلم قدر الاجرة على ذلك ولا يخلط قمح احد في فاردس الطحن حتى يزيل ما بقي من قمح الآخر وكذلك الحجر يكنسه بمكنسة عنده لئلا يدخل مال احدهما في مال الآخر من غير اذن صاحبه فيصير حراما والله اعلم

الباب الثاني عشر في الحسبة على الفرانين والخبازين
ينبغي ان يرفع سقايف افرانهم ويجعل في سقوفها منافس واسعة للدخان ويامره

يكنس

يكنس بيت النار في كل تعميره وغسل بلاليعه وتنظيف وغسل المعاجن ونظافتها وتتخذ لها ابراش كل ربش عليه عودان مصلبة لكل معجنة ولا يعجن العجان بقدميه ولا ركبتيه ولا بمرفقيه لان في ذلك مهانة للطعام وربما قطر في العجين شيء من عرق ابطيه او بدنه ولا يعجن الا وعليه ملعقة ضيقة الاكمام ويكون ملثما ايضا لانه ربما عطس او تكلم فقطر شيء من بصاقه او مخاطه في العجين ويشد على جبينه عصابة بيضا لئلا يعرق فيقطر منه شيء ويحلق شعر ذراعيه لئلا يسقط منه شيء في العجين واذا عجن في النهار فليكن عنده انسان على يده مذبة يطرد عنه الذباب ويعتبر عليهم المحتسب ما يغشون الخبز به من الكركم والزعفران وما يجري مجراه فانهما يوردان وجه الخبز ومنهم من يغشه بالحمص والفول كما ذكرنا ويلزمهم ان لا يخرزوه حتى يختمر فان الفطير يثقل في الوزن والمعدة وكذلك اذا كان قليل الملح وينبغي ان ينثروا على وجهه الابازير الطيبة مثل الكمون الابيض والكمون الاسود والسمسم والآنيسون ولا يخرجون الخبز من بيت النار حتى ينضج نضجا جيدا من غير احتراق والمصلحة ان يجعل على كل حانوت وظيفة رسما يخبزونه كل يوم لئلا يختل البلد عند قلة الخبز ويتفقد الافران في اخر النهار ولا يمكن احدا من صناع الخبز من المبيت في اكسية العجين ولا مكان فرش العجين ويامرهم بنشرها على الحبال بعد نفضها وغسلها في كل وقت

كذا الاصل

كذا

فصل وياخذ المحتسب على فرانين الخبز البيوتي لعظم حاجة الناس اليهم يامرهم باصلاح المباخر وتنظيف بلاط الفرن بالمكانس في كل ساعة من اللباب المحترق والرماد لئلا يلصق في اسفل الخبز منه شيء ويجعل بين يديه علام يعلم به اخباز الناس لئلا تختلط عليه اطباق العجين فلا يعرف وينبغي ان يجعل السمك بمعزل من الخبز لئلا يسيل شيء من دهنه على الخبز ولا ياخذ من العجين زيادة عما جعل له والله اعلم

الباب الثالث عشر في الحسبة على الشوايين
بلغ

ينبغي للمحتسب ان يزن عليهم البهايم قبل انزالها التنور فان كان قد نقص الثلث فقد تناهى نضجه وان كان دون ذلك اعاده الى التنور ولا يمكنهم الا من ذبح البهايم اللطاف البلدية السمان الجذعان في السن ولا يمكنهم من عمل البهايم الصعيدية ولا البراقي ولا المجنس وهو الذي ابوه صعيدي وامه برقية وبالعكس ولا البهايم البغيان الهزيلة ويعتبر عليهم عند وزنه وهو لحم لئلا يخبون فيه صنج

Copyright © King Saud University